目録

青梅　楊梅　櫻桃　花紅　杏子　枇杷　菱角
鷄頭　梨子　桃子　雨栗　山藥　百合 薏仁
何首烏　蓮子　蓮藕　李子　蘋菓　甘蔗　白菓
橄欖　柿子　橘子　金橘　石榴　荸薺　糖球
香櫞　佛手　橙子　木瓜　紫蘇　薄荷　桑椹
枸杞　玫瑰　桂花　薔薇　菊花　梔子　藤花
紅花　松花　茉莉

梅 三月有六月黃熟

青梅於小滿前用竹逐個取下搥碎去核用竹筋削尖撥
出一切拌塩拌糖皆不可粘手裝瓶亦不可粘手此為要
訣食梅齒齼嚼胡桃仁即解　又韶粉和青梅食牙不酸

梅滷　酸梅塩醃晒久有汁是為梅滷磁瓶存貯

醃青梅　礬水浸一宿取出晒略干搥碎用尖竹箭撥去核
每四斤甘草末二兩炒塩二兩生薑二兩青梅五錢紅椒
二錢拌勻入瓶裝滿畄塩糝面封貯

糖青梅　大青梅磕碎去核滾水略焯多加洋糖拌晒日久
味也脆而青

紫蘇梅　揀大清梅入磁鉢撒塩擎鉢簸數次取出晒乾搥
碎去核壓扁如小餅式將鮮紫蘇葉入梅滷浸过取梅逐

個色好上飯鍋烝熟裝瓶一層梅放一層洋糖裝滿封固
再上飯鍋一烝　又熟梅一斤一斤塩一兩晒七日去皮
核加紫蘇再晒七日收貯和冰水用
礅梅　青梅先用竹刀週匝劃一路再入線纏入緝去核加
洋糖紫蘇晒七日收貯
餞梅　去皮核用熬過洋糖餞
玫瑰梅　整朶玫瑰花色黄梅蜜餞
梅醬　黄梅烝熟去核拌洋糖　拌蜜同
又三伏日取出熟梅搥爛不可見水晒十日去皮核(和)加
紫蘇再晒十日收貯用時加洋糖
梅滷茶　肥大黄梅烝熟去梅核每一斤用炒塩三錢干恙
末一錢五分干(紫)紫蘇二兩甘草芸香末少許拌入磁器
晒干加洋糖点茶夏月調茶更羮
梅仁　敲核取仁酸漿浸三日味如杏仁
干梅　梅滷浸晒多日取出捏扁干透存貯
烏蘇梅　烏梅肉二兩乾葛六錢檀香一錢紫蘇葉三錢炒
塩一錢洋糖一斤共搗将烏梅肉研腐如泥作小丸
凮雨梅　焯去澁味晾干每個襯玫瑰花一朶浸熟蜜水加
蒲荷少許
青脆梅　揀大青梅磕碎用竹箟入滚水略焯即赳水内少
加礬瀝干一斤梅一斤洋糖拌勻加玫瑰片
醃青梅　青梅用石灰水拌湿手搓翻一遍隔宿将水添滿
浥一日嘗酸澁之味當去七八如未即換薄灰水再浥洗
淨撈起鋪開晾凮略乾(不可太干以致約縮)每梅十斤配塩七八兩

先拌醃一宿後加冰糖水令滿隔三日傾出煎滾加些洋
糖候冷仍灌下隔十日八日再傾再煎裝瓶久存不壞日
久或雨後發黴即當再煎醃羌同

醃鹹梅　當梅成熟之時擇其黄大有肉者每斤配盐四兩
先下少許將梅盐一斋下盆用手順着翻攪令盐化尽每
日不時攪之切勿傷破其皮上用物輕輕壓之六七日取
起晒之晚用物壓便扁　杏子同

醋酸梅醬　大青梅大蒜去外皮各十斤紫蘇一斤將紫蘇
切碎共入瓶滾醋灌一次三月後醋傾出仍前一滾復灌
入瓶色好晒兩月可用愈久愈妙

玫瑰庀　拌梅醬　又梅乾去核水泡用醃桂花洗淡作圈
盒燒梅干裝盆

烏梅餅　大烏梅肉五斤滾水焯去澁味加洋糖五斤生羌
甘草末少許搗爛印餅

烏梅膏大烏梅去核每斤用甘草四兩炒盐水煎成膏

烏梅醬　烏梅一斤洗淨連核搥碎加沙糖五斤拌匀隔湯
煮一炷香伏天取用

楊梅 四月有五月止

紅梅一斤白礬二兩洋糖水入罐放陰處至冬不損

楊梅圓 去核配猪肉劗加醬油酒豆粉作圓 又配荸薺肉劗圓

醉楊梅 揀大紫楊梅每斤用洋糖六兩薄荷二兩貯瓶灌滿燒酒封固一月後酒與楊梅俱可用愈久愈妙名梅燒酒

糖楊梅即楊梅醬 去核糖餞冬日可佐酒 又飯鍋蒸熟去核拌洋糖即時可用

楊梅干 每三斤用鹽一兩醃半日清湯浸一宿取出瀝干入洋糖二斤薄荷葉一把輕揉拌勻晒干

熏楊梅干 鹽略醃干栢枝熏

櫻桃　四五月有
用地上活毛竹挖一孔揀有蒂櫻桃裝滿仍将孔封固至
夏不壞

櫻桃脯　大熟櫻桃去核層疊捺寔裝瓶半月傾出糖汁煎
滚仍澆入一宿取出鉄挑上加油紙攤勻炭火焙其大者
两枚鑲一個小者三四枚鑲一個晒干色仍鮮紅

櫻桃乾　取河水燒滚入礬少許候略温将櫻桃浸半日取
出核瀝干加洋糖少許慢火熬過置磁瓶收貯晒干　又
略用滚水泡过去核拌糖干之

櫻桃糕　櫻桃去核同熟蜜搗作糕印之

櫻桃去核拖椒塩麪油煠　醬食可及時配菜亦可

花紅 四五月有
北方呼沙菓大而且甘南省者小熟則甜生則澁
花紅餅 大花紅去皮晒二日用手捺扁又晒至熟收藏
又揀硬大者用刀劃作瓜稜式
花紅茶 見茶部

杏 四五月交新
杏粉 熟杏研爛絞汁磁盤晒干收貯可和水飲可和麪粉
用 又去皮晒干磨粉加入諸饌葷素咸宜
鹽水杏仁帶皮加鹽水炒
鹹杏仁 杏仁帶皮以秋石秋湯作滷微拌火上炒干
焙杏仁 杏仁四兩用鹽二酒杯化水要淡只用一杯拌勻
浸一時瀝去水焙干 胡桃仁同
酥杏仁 杏仁不拘多少香油煠用鐵絲結兜撈起冷定用
極脆 又杏仁泡數次去淨苦水瀝干油煠撈起冷定加
洋糖拌
杏酪 甜杏仁灰水泡去皮量入清水如磨腐式帶水磨絹
袋濾去渣入鍋加松仁米糖調煮成酪或加牛乳亦可

杏子

又搥杏仁作漿絞去渣拌米粉加洋糖熬之

醬煠杏仁　杏仁去皮蔴油煠拌甜醬湎

醬杏仁　熟杏仁裝袋入甜醬缸

杏子糕　叭達杏仁去皮磨粉对三分糯米粉冰糖研末脂油拌蒸切塊

法製杏仁　療咳嗽上氣喘心腹煩悶　甜杏一斤（滚灰水焯过晒干用）麸炒熟煉蜜入（下薬末拌炒）硇砂仁二錢　白豆蔻二錢　木香二錢　共為細末拌杏仁令勻食後服七枚

燒三仁　胡桃仁榛仁杏仁（俱去皮）加火腿丁笋丁松菌燒之

杏仁漿　先将杏仁去皮尖與白上飯末对配磨漿加糖燉熟作茶　或单用杏仁磨漿加糖　或杏仁為君末用三分之一設無小磨用臼搗爛布濾亦可　又甜杏仁泡去皮尖換水浸一宿如磨豆腐式澄去水加姜汁少許洋糖点飲

杏仁湯　大杏仁去皮冰糖研碎滚水冲服

枇杷　四五月有

煨枇杷　将枇杷煨熟去皮核拌洋糖用

蜜餞枇杷　去皮入熬熟蜜内餞之

糖醃枇杷　去皮洒洋糖隨辨隨食

枇杷糕　枇杷肉拌糯米粉和洋糖脂油釘作糕切塊蒸

菱

水紅菱四五月有四角七月有凨菱肉江浙八九月有

鮮菱　菱池中自種者佳現起現煮菱魂猶在殼中也

煨鮮菱　煨熟鮮菱鷄湯滾之

拌菱梗　夏秋採来去浄葉蒂苗根上圓梗滾水焯熟拌羗
醋糟醉可也

燒菱肉　菱肉老而有粉者入肉汁煮或加酒塩鷄㒒笋尖
脂油燒

菱片　切片或晒或烘拌洋糖熟芝麻末

菱圓　和猪肉刮圓加蘑菇鷄湯膾　又老菱肉配栗肉白
菓肉蛋餃笋片香芄对間鷄湯膾

煮凨菱　凨老菱剥肉加洋糖煮

菱角

炒風菱絲　切絲配火腿絲腊油醬油炒

醬菱　風老菱剝肉裝袋入甜醬　糟菱同

菱粉糕　老菱肉晒干研末和糯米粉三分洋糖印糕蒸色
極白潤

春筍塊燒風菱肉　鮮菱同

鷄豆

性補吳人呼為鷄頭有粳糯二種糯者殼薄味佳粳者反
北生名鷄豆熟名鷄豆芡寔用防風水浸經月不壞生者
一斗用防風四兩換水浸之可以度年

鷄豆糕　研碎鳮豆用微粉為糕蒸之臨食用小刀片開

煠鷄豆　連殼開水一焯即熟乘熱剝食妙品

炒鷄豆　配荸薺丁炒

鳮豆粉　晒干去殼磨粉加洋糖沖服或作粥搗末可煮飯

鳮豆散　鳮豆去殼金銀花干藕切片各一斤蒸熟曝乾擣
細為末食後滚湯服二錢健脾胃去留滯採鳮豆根莖焯熟
聽用將鳮豆蒸过烈日晒之其殼即開舂搗去皮搗為粉
或蒸或煠作餅

蓮寔湯　干蓮实一斤帯黒壳炒極燥碾篩細末粉草一两
微炒磨末和匀每二錢入塩少許沸湯冲服通心気益精
髓

梨　五六月有次年正月上
梨取其柄者味佳以其日色晒週故也若柄歪而凹其味
必酸　又梨以數枚共揷一梨上放煖處可久存怕凍忌
酒氣　又揀霜後不損大梨與蘿蔔相间收藏或揀不空
心蘿蔔揷梨于内紙裹放煖處至春不壞　帯枝甜橘同

煨梨片　麪筋油煠煨梨片(如)加香芫醬油

梨煨羊肉　生梨去皮切塊和羊肉煨無羶味

盤燒梨　去皮挖空装野鴨絲醬油脂油燒

拌梨絲　梨切絲拌紅糖羌消　又加芥末塩消拌

梨糕　梨取汁調糯米粉五錢香稻米粉五(錢)分印糕　桃
糕同　又取好梨五十斤去心切片搗爛搾干取汁加洋
糖三斤文武火熬成糕膏收入磁器滚水冲服

煎梨膏　凡爛梨粗梨酸梨搗汁加洋糖煎

風梨　皮帋裹懸當風處

醬梨　帶皮入甜醬久而不壞

梨煨老鴨　清肺化痰

雪梨糕　仝洋糖熬汁先用香油擦青石後用茶匙舀糖滴
石上水干揭起入瓶收貯

桃　五月有秋桃七月有種桃樹可获大利

藏鮮桃　五月五日用菱粉煮麪稀糊入鹽少許候冷傾入
甕取新鮮紅色半熟桃納滿月紙封固至冬月如新　又
十二月取潔淨瓶或小紅缸盛冰雪水凡青梅枇杷花紅
楊梅小棗葡萄蓮蓬菱角橙子荸薺等菓加銅青末或
薄荷一握或明礬少許與菓同入收貯顏色不变　又只
水氣相近又不着水犹妙　又梨橘柑木瓜等藏以磁罐
放陰僻處不乾　又一切鮮菓用提糖拌貯則不变色其
糖用鷄蛋清熬過則淨糖以之餞菓更無渣滓　淨糖每
洋糖一斤用鷄蛋清三個水一小杯熬過方淨一切鮮菓
晒干宜用大小磁盆收盛置桌上晒之便于不時翻轉晒
成味皆美

煨桃子　大生熟桃煨熟拌洋糖

盐桃　半生熟桃蒸熟去皮核飛盐㨾拌晒干再蒸再晒装
瓶封固飯鍋内燉三次

桃乾　鮮紅大熟桃水燒滾上籠蒸之火候不可太过以皮
可剥為度去皮剖開去核兼之去靠核之絲每核五斤加
洋糖二斤入桃腹合成一個停二三時放篩内炭火烘过
夜次早再入桃滷烘干恐洋糖易焦須不時翻看　如前
製加洋糖之後不放篩内用大小盆貯之蒂凹向上将桃
汁用茶匙挑入俟汁足用或烘晒不時翻轉干透収貯先
期倫糖听用

桃滷　爛桃納甕七日漉去皮核封固二十八日成滷

桃膏　不拘多少洗淨煮去核用麻布袋搾漿入鍋緩火滾
干竹箸急攪将濃入洋糖再攪候成珠以不粘手為度晒
干听用

桃脯　大桃蒸熟去核晒干用糖和蜜餞之

桃醬　蒸熟去皮核拌洋糖

干桃片　取未熟硬桃煮用或切片晒干其嫩葉煠熟水浸
成黄色淘淨油盐拌

神仙桃　去皮核切塊洒洋糖每斤用糖一两随做随食

醉仙桃　洋糖桃滷对入燒酒一半其色鮮紅可爱

两栗　五月有

两栗出桐城縣閩人至縣遍山種植栗磨粉和麪加洋糖蒸

　糕

蕃茄　揀大條者去皮干淨放籠内蒸熟用未篩摩細去根

晒出水氣揉條或印或餅晒干裝罐不時作点心甚佳

蕃茄粉　出閩省愈者愈堅以之和切麪最宜更有晒干磨

粉作磚砌墻墻留為荒年之用

山藥七月交新

專用歪用皆

炒山藥片　配軟麪筋片炒

烝山藥　大山藥或烝或煮去皮切長方塊裝盆臨用洒洋糖

煨山藥　山藥火腿俱切骰子塊煨　鴉鴨同

煎山藥餅　山藥擦絨加鴉絨椒末醬油作餅煎

山藥糊　不見水烝爛用箸攪之如糊有不爛者去之同肉
煮又加洋糖加鮮汁煨膾

假鯆魚　大山藥烝熟去皮切作魚式捺扁加醋糖羌汁煎
名假鯆魚

烝山藥餅　白朮一斤菖蒲一斤末泔浸刮去黑皮切片用
石灰一小塊煮去苦水晒干加山藥四斤為末和麪粉対

配(丞)作餅丞食或加洋糖製成菊餅丞熯可食

山藥糕　去皮丞熟搗爛和糯米粉洋糖脂油丁煠揉透印

糕丞餅可隨意用餡　百荷藕栗同

山藥膏　山藥去皮煮熟搗爛拌洋糖脂油丁松仁淡肉和

糯米粉丞熟透裝碗供客或丸用　搌山藥根丞用甚美

素燒鵝　煮熟山藥切寸為段腐皮色入油煎之加醬油酒

糖瓜羌以色紅為度

山藥粉　鮮者搗干者磨可糕可粥亦可入肉充饌

百合　六月交新

百合糕　熟百合研粉糯米粉氷糖米揉勻色脂油小甑丞

百合煨久成汁加洋糖或用汁調和諸菜湯

百合根　採根辨晒干和麪粉作湯餅丞食益血氣

百合折丸　拖椒鹽麪油煠　山藥同

百合剝丸　煮熟加洋糖

薏仁月文新

薏仁　用腐渣擦洗無藥氣以新為貴淮北人多種之新獲者色白煮之汁膩陳久則霉且有油耗氣

葛仙米　將米淘淨煮半熟用鷄湯火腿湯煨臨上時要只見米不見鷄肉火腿挽和纔佳

何首烏 八月交新

煨首烏塊 久食能烏鬚黑髮

醬何首烏 竹刀去皮切片裝袋入甜醬内十日拌蒔蘿花

椒蔴油

首烏粉 削去外皮水浸磨粉拌洋糖冲開水用

首烏片切片晒干裝盤鮮用或刻花或切段亦可

福橘配首烏

蓮子

六月交新湘建江浙俟至八九月始有杈藏蓮子用干荷葉作襯所謂子不離母虫不離蛀

又蓮子南枣用干稻草切寸段拌藏不蛀

滾水浥蓮子入紅炭火一焠悶片時其皮能脫

又整蓮子下礶每斤用草灰二碗水滾連嘴自浮出水面取起放竹籮中擦去衣其皮亦脫

煨蓮子砂礶口皮紙封固漫火煨易熟且整顆不散

建蓮子雖貴不如湖蓮之易熟煮也大蓋小熱抽心後下湯用文武火煨之悶任合蓋不可開視不可停火如此兩炷香則蓮子熟時不生骨矣

煨蓮子　新蓮子整顆去皮心俟水滾下之入洋糖煨透不

碎　又蓮子用鷄湯汁煨加火腿或鷄丁　薏仁芡実同

糖蓮　採整顆去皮心用糖滾米粉蒸過可作湯点

糖蓮干　夏日新蓮子去皮心洋糖醃一日晒干或烘貯用

蓮子纏　蓮肉一斤煮熟去皮心拌薄荷霜二兩洋糖二兩

纏身焙干入供　杏仁欖仁胡桃仁同

蓮子糕　蓮肉去皮心磨晒(節)篩過和糯米粉氷糖研末小

甑蒸切糕　又研碎磨粉　洋糖冲服

蓮子粥　蓮肉先煨入白米再煨以爛為度

醬蓮子　去皮心裝袋晾干入甜醬

蓮肉煨水鷄腿　蓮肉煨魚肚　蓮肉煨柿子

蓮肉瓤鴨　蓮肉煨麪筋切骰子塊俱佳

蓮房　去皮取瓤并蒂先入灰煮又換清水煮去灰味同蕉

脯法焙干壓扁

蓮子膏　取糯(米)蓮子去皮心入氷糖慢火煨一宿末化之

蓮撈起研爛再煨面洒瓜子仁蔔碎去皮核　桃仁

藕 五月有

白炭刮皮則藕不銹切用竹刀煮忌鉄器同塩水食不損口同油煠麪米食無渣同菱肉食則軟而香甜入草灰湯煮易爛

藕粉非自磨者信之不真百合粉亦然

熟藕 藕須灌米糖加自煮并湯極佳外賣者多用灰水味变不可用也余性爱嫩藕須軟熟須以虚決故味在也如老藕一煮成泥恐無味矣并忌入洋糖

燒藕 切長方塊加脂油醬豆粉燒

燒藕片 藕片加火腿條拖米粉燒

煎藕片 切片脂油煎加甜醬豆粉煎

仍將盖簽上煮熟去皮切片 又灌各種攢菜煨爛切片

蓮藕

暈蘿藕　揀大藕蘿蝦丁火腿丁煮熟切片

煠灌藕　灌鴨脯蝦脯切片拖麪油煠

醬藕　洗淨去皮切塊晾干裝袋入甜醬

藕干　切条煮一二沸用篾篩晾去水一層藕一層糖醃一
復時仍用篩盛烘干晚復入滷次日復烘三次為度

藕粉　先將冷水調勻配碎胡桃仁橘餅丁洋糖開水冲攪

熟

湖藕　揉生者截作寸塊湯焯鹽醃去水加葱油少許姜橘
絲大小茴末黃米飯研爛拌勻用荷葉色壓隔宿用

做藕粉　老藕切段浸水將磨缸上架起以就磨上擦之淋
漿入缸絹袋絞濾澄去水晒干每藕二十斤可成粉一斤

藕節粉療血症

素水鴨　藕切直絲拖麪少入鹽椒油煠

蓮藕　李子

李 五月有六月上

塩李 黄李塩醃去汁晒干去核再晒用時以湯洗淨荐酒

鄒李 取李挖去核青梅甘草滚水焯过用洋糖松仁欖仁
研末填滿烝熟

李脯 大黄李去皮核放篩内烘干拌洋糖

蘋菓 六七月有次年正月上

猥猪肉 生蘋菓切厚片煨猪肉或煨羊肉

整燒蘋菓 撕去皮挖空填鳮絲荸餡醬油脂油燒

平安菓 蘋菓挖空填餡用濃汁膾配安豆頭名平安菓

蘋菓糕 去皮核切細拌糯米粉五分氷糖研末脂油切小
丁和入印糕烝

蘋菓酒 見酒部

蘋菓片 拖糖麪或塩油煠

蘋菓膏 生者切片用熟者去皮心搗糜照山藥糕式但不
可加油

鮮葡萄　六七月有可用至次年正二月

葡萄乾

葡萄酒　見酒部

葡萄糕　鮮葡萄擰汁拌糯米粉洋糖脂油丁作糕切塊蒸

甘蔗　十月交新六月有青皮蔗

　甘蔗同銀杏食無渣

甘蔗削荸薺式裝小盤

甘蔗搗汁冲茶

假楊梅　甘蔗去皮取心削圓洒紅色(成)或拌洋糖羌滷內

放帶葉小梅条一二枝儗與楊梅無二

白菓即銀杏六七月有

烤白菓　新擇下白菓去殼用鉄絲絡烤熟乘熟拌洋糖

白菓糕　熟白菓研開和糯米粉三分香稻米粉三分洋糖
脂油丁搗勻印糕蒸

白菓去心入洋糖煨 前 姑蘇城內之五条巷有庙曰五顯庙 設
殿前大銀杏一株其菓無心俗土人呼為無心菓惜不多
滑

白菓配栗子藕煨　又火煨白菓先取一個緊握餘菓不爆
多食能醉人　又白菓內與蘿卜菜梗同煮味不苦

醬燒白菓肉加脂油

橄欖一名青菓

江浙七八月有次年三月止橄欖味長勝含鳩舌香飲汁
解酒毒河豚如無橄欖用核磨水飲并化諸骨鯁喉去口
氣

又用蘿卜虎拌之日久不壞可以行遠

又完好橄欖入点錫灌皮紙封固可至夏日

又食橄欖必去兩頭其性热也與塩同食無澁味

餞橄欖　磁鋒去(刮)外皮用河水入沙銚內煮三四沸即軟銅
刀刻花以熬過洋糖餞

橄欖脯　砂銚內先鋪洋糖一層青菓(層)(一)不拘多少幾層
用烏梅三四梅盖頂再入洋糖隔湯煮一宿取出內加磬
紅水一澆瀝干油紙襯烘成脯

橄欖

橄欖糕　白圓切片烘干研末白麪調和加洋糖松仁核桃
仁作餡炭火炙熟
橄欖餅切碎烘干研末拌洋糖印餅長途解渴最便
欖仁餅　取仁研碎加洋糖印餅
煠欖仁　蔴油煠酥加甜醬拌
製橄欖膏　用竹刀去青皮剷肉研末爊作膏点茶
製橄欖丸　百藥煎五錢烏梅五个木瓜干葛各一錢檀香
五个甘草末五个甘草膏為丸晒干用
橄欖茶　見茶部

柿七月八月有
紅柿摘下未熟每籃入木瓜二三枚得氣即發並無澁味
又每柿百枚用礦灰一升調湯浸一宿味不澁若遲用将
湯停冷浸之
又柿未熟味味澁不可食肥皂能熟之每柿（生）百枚用肥皂
二枚同放盆中二宿即熟
柿餅　蒸熟壓扁去核洒洋糖　柿餅略蒸更覺軟熟可用
充假耿餅者即此法
柿條　切条或切各種花式嵌胡桃仁
柿霜清隔膏　柿霜二斤四兩橘皮八兩桔梗四兩（蒋）萡荷
六兩乾葛二兩防風四兩片腦一个共為末甘草膏和入印
餅

製柿　生柿入缸用滚水泡一宿次日即熟
又去皮捻扁日晒夜露候至干晒納甕中待生霜取出即
成柿餅　又取半熟方柿用香油煠之甚佳
又糯米一斗大柿一百個搗爛同蒸為糕或加棗去皮煮
爛拌之則不干硬　又柿餅爛加煮熟醃肥肉條攤春餅
作細捲切段　又單用去皮柿餅作餡亦可
琥珀糕　柿核浸透去皮磨粉和氷糖水熟糯米粉印糕

橘七八月有次年正月上福州上衢州次
橘性畏冷
蔵橘　松毛包橘入坛三四月不乾須置水碗于坛口　橄
欖同录豆内蔵橘亦久　又橘以箔竹刀就其蒂邊微勒
一匝其汁不枯以糯米数粒置橘中全筐尽爛　又蔵橘
地中掘一窖成稻草或松毛鋪寸許厚就樹上摘下青橘
不可傷皮逐個排窖内二三層別用竹作架又以竹作簾
擱上再放一二層以缸覆定四圍湿泥封固至来春如故
横切橘　去皮整個横切中心嵌青豆一顆装盤
餞橘　橘去入銅鍋煮熟取起周圍刮縫去核捺扁入罐用
燉過洋糖餞貯　又煮熟入水浸去澁味切絲或整個入
糖餞

橘皮絲　青橘皮切絲晾干拌各種小菜

瓤紅橘　小紅橘挖去瓤用藕粉或豆粉和洋糖或用各種
餡灌滿烝熟油煠可燒可脍

醬橘皮　福橘皮醃去辣味線穿裝袋入甜醬〻之

橘皮糕　劗碎和糯米粉五分香稻米五分洋糖脂油丁揉
匀烝熟切塊　橙子金豆金橘天茄各皮作糕同

製陳皮　橘皮半斤白檀一兩青塩一兩茴香一兩四味用
長流水二大碗同煎候水干揀出橘皮貯磁器内勿令出
氣每日空心取三五片細嚼白湯下　又橘二十兩塩煮過
茯苓末四个丁皮末四个甘草末七个砂仁末三个同拌
焙干

福橘湯　福橘餅撕碎滾水点飲

金橘

金橘入湯煮過裝錫罐浸以蔴油
又藏金橘於菉豆中經久不壞

蜜餞金橘　金橘以蜜漬之經年不壞又入蜜煮過亦妙

糖醃金橘　金橘用糖烝過復用糖拌之香味絶倫

金橘餅　刀劃縫捺扁拌糖醃　又去核拖洋糖麪油煠

醬金橘　焯去酸味裝入甜醬

金橘　配紅菓裝盤

金橘茶　見茶部

金豆兒即決明子

焯金豆　取豆滾水焯供茶香美可口

石榴七八月有次年二月止

河北者佳大石榴連枝藏新瓦坛紙封十餘重日久如鮮

石榴米拌洋糖

石榴冲茶

石榴羹　揀大石榴子擇汁配鷄皮鷄汁作羹

荸薺 廣名馬蹄

煨荸薺　去皮切片配鴨片舌火腿片有萵苣時切片同煨

荸薺圓　配魚（不拘何等鱼）剁碎加豆粉作圓鷄湯脍又石耳脍

荸薺圓切片亦可

荸薺簞餅　荸薺去皮擦絨配蝦絨醬油酒作餅煎

荸薺素餅　切碎入豆粉姜汁黄酒塩剁絨作餅蔴油煠

瓤荸薺　去皮刵圓挖空心嵌鷄絨燒或蒸熟填玫瑰糖

荸薺糕　煮熟搗爛和麪加洋糖蒸糕上印腊梅花点

荸薺捲　取荸薺汁和糯米粉包豆沙糖作捲油煠

荸薺干　洗净去皮烘干

風荸薺　用草把擦去泥（勿見水恐爛）拌圓眼悬風簷下

糖荸薺　晒干去皮淡塩醃装袋入甜醬用時切片

湇荸薺　闲甕菜湇煮荸薺削去外皮

荸薺粉　晾干去皮磨粉用之可以不飢

荸薺片　切片拌洋糖用

荸薺去皮　用粗砂石擦作寿桃式桃嘴点脂胭襯天竹葉

裝圍碟用又作菊花式抽起中心点胭脂　又糖羗絲拌

荸薺絲　又荸薺去皮切片拖盐麪油煠　或劗碎和豆

粉洋糖烝　又去皮入洋糖煨

荸薺去皮削圓作襯菜

荸薺簽花对開作两瓣中心点胭脂

荸薺整個刻花

小熟荸薺配梅肉圓裝盤

荸薺搗爛擦汁冲茶

荸薺配炒蛤蜊肉　又脂油醬豆粉筍片片炒荸薺片水鷄

豆炒荸薺片

炒荸薺絲　切絲脂油酒盐蒜絲炒

八宝羮　荸薺白菜菱栗枣藕加糖之用小碗盛上杭州菜

也

荸薺羮

糖球江浙九月有次年三月止
北方呼山裡紅即山查南方呼糖球又名紅菓和浮炭水
同装(碗)磁瓶过時不变色而肉不壞
餞糖球　烝熟去皮核用熬過洋糖餞
糖球糕　糖球搾汁和麪粉加洋糖烝糕
又熟糖球去皮核研闲和糯米粉洋糖拌烝切糕　香芋
糕同　又山東大山查去皮核每斤用洋糖四兩搗糕明
亮如琥珀再加檀屑一錢香美耐久　又烝熟去皮核杵
極爛称重與洋糖对配如不紅加紅花濃汁杵匀用双層
油紙摊平色方壓扁或印花或整個切条塊收貯倘水氣
不收用炉灰排平隔紙將糕摊上紙盖一二日收干水氣
装用

又煮熟去皮核留肉将煮山查之水下糖乘滚泡浸查肉
其味酸甜可作圓碟之用
又不拘多寡去兩頭及核烝熟每肉一斤加洋糖半斤搗
爛盆內先鋪油紙将糕均鋪紙上再以抿子抹平面蓋油
帋过三二日切塊将用再切
又将紅菓略烝取起去其外皮拌洋糖每查一斤該糖半
斤

乳酥拌紅菓　紅菓烝熟去皮核略搗将乳酥刮片拌之少
加洋糖

紅菓鼇花配荸薺花

香櫞

香櫞去蒂以大蒜搗爛罨蒂上則滿屋皆香須用濕紙固
蓋　又香櫞蒂插芋內不癟

香櫞脯　取去切条焯去辣味蜜餞　又切碎丁或切片或
整塊蜜餞同

香櫞絲　取去煮熟入清水浸去澁味切絲用糖下鍋熬熟
餞之冷定收貯　佛手同加入鹽梅餞之

香櫞擠汁　入洋糖茶菊瓣磁瓶收貯可以醒酒

醬香櫞皮　滾水焯去辣味切細条裝袋入甜醬十日加蔴
油收貯　或配入醬小菜亦可

香櫞皮霜　香櫞对半切開取皮切針片滾湯一焯即起出
用清水浸一日一換七日後又燒開水一焯起出瀝干貯

大盆内用洋糖蒞〻舖匀隔二日可入味晒八分干再拌
洋糖棉紙襯篩攤上晒霜貯用佛手同每香櫞五斤用洋
糖一斤　又香櫞皮烝熟用河水泡去澁味披蒞庀洋糖
為衣烘干用

香櫞煎　取皮切絲煮〻二滚取出瀝干每審一兩加水一小
于銀磁器中慢火熬稠入香櫞絲于内略攪連器取起經
一宿又熬略沸取起候冷又熬一沸取起又候冷磁器收
貯荐酒用

佛手　六月交新
蒂上少放冰庀以湿紙圍固經久不壞
又搗蒜罨蒂其香更溢

佛手裝槁　用橘庀葉逐層隔襯可以行遠不損

佛手庀　洋糖醃透晒干

佛手露　將佛手切条浸酒

佛手糕　取佛手汁和糯之粉色豆沙脂油丁小甑蒸

醬佛手　與香櫞不同者香櫞只醬皮此則全醬

佛手　橙子

橙八九月有

柑橙以燥松毛逐層鋪放或用菉豆亦可近酒即焗

又用一大碗盛橙以小碗蓋之泥封可至次年四五月

香橙餅　黄香橙皮四兩木香檀香各三分白豆仁一兩沉香一分華澄茄一分氷片五分共搗為末甘草膏為餅

橙片　焯去澁味晒干拌洋糖烘

橙絲　入作料用

木瓜月有

法製木瓜　初收木瓜湯焯白色為度取出晾冷頭上開孔去瓤入塩一小匙少頃化成水先將官桂白芷藁本細辛藿香川芎胡椒益智子砂仁各等分研末和勻每一瓜中入藥一小匙將木瓜內所化塩水調攪曝干又入熟蜜令滿曝干收貯

又製木瓜勿犯鉄器以銅刀削去硬皮并子切片晒干以黄牛乳拌蒸從已至未待如膏乃晒用也

又木瓜橙橘皆可作糕但當蒸熟去皮搗爛擦細加糖与山查糕一樣做法

紫蘇　月有

紫蘇餅　四五月摘嫩紫蘇洗净刮碎或加塩糖和麪先将鍋焼紅入蔴油少許熬鍋排餅〻宜篛作餅之用生麪粉七分炒熟麪粉三分餅始發鬆

薄荷桂花玫瑰白玉簪同

又取葉杵爛去丝揣去汁入糖再杵合印成糕

又紫蘇採葉煠用煮飲亦可其子研汁煮粥甚美

又葉可生用与魚作羹味尤美

入水鴨　麪水鴨　取紫蘇嫩葉黄酒醤油少加羌絲和麪

拖水鴨油煎

素水鴨　又将麪和稠入紫蘇嫩葉香菇木耳丁少加塩油

煠脆

紫蘇　萡荷

薄荷

薄荷餅　鮮薄荷杵細擠去汁入糖再杵印糕

薄荷糕　薄荷晒干研末将糖滷下小鍋熬至有絲先下炒麪少許後下薄荷末案上亦洒薄荷末乘热潑上仍用薄荷末捍開切象眼塊　又糯米粉二分香稻米三分薄荷劑極細末加洋糖蒸塊切

又将薄荷浸水拌糯米粉蒸或将薄荷用布包放甑底其氣透亦可

桑椹

桑椹　月有桑木捶盆洗臉終身無眼疾

桑椹利五臟關節通血氣久食不飢多收晒干搗爛蜜和丸每日服六十丸終身不老

又取黑桑椹一升蝌蚪一升瓶盛封閉懸屋東边尽化成泥染白鬚如漆　又桑椹十四枚配胡桃二枚研爛拔去白鬚填孔中即生黑鬚見本草拾遺

採桑椹熟者熬成膏摊桑葉上晒干搗作餅收貯或取桑椹子晒干可藏經年　取桑椹子汁置瓶中封三二日即成酒其味似葡萄酒甚佳亦可熬燒酒藏久味力愈其葉拘嫩老者皆可拖麪粉煠用其皮炒干磨粉亦可

桑椹酒

枸杞月结子

子及嫩葉苗頭皆可食四時俱佳冬食子

枸杞粥　取子和白米煮粥

枸杞茶　深秋摘紅色枸杞子和干麪粉成劑桿餅晒干復研細末每末二兩配茶葉一兩酥油三兩或香油亦可塩少許入鍋煎熟用

枸杞膏　不拘多少採紅熟者用無灰酒浸冬六月日夏三日取出研碎布袋絞汁与前浸酒入銚慢火熬膏貯磁器内重湯煮每服一匙入酥油少許温酒调下

枸杞汁　去蒂洗出出瀝干盛夹布袋内于砧上推壓取汁澄一宿慢火熬過甕器收貯每服半匙温酒调下

甜菜頭即枸杞頭　配鴨肫或鴨皮作料炒

玫瑰　桂花

玫瑰花四五月有桂花八九月有擣去汁而香仍不散他花不能也野薔薇及菊花葉亦可去汁

鮮玫瑰花　陰干露水礬醃榨成膏入茶油即玫瑰油

上年先收酸梅塩醃候晒来久有汁入磁瓶存貯次年摘玫瑰花陰干將梅滷量為傾入并洋糖拌醃入罐封好听用矾醃者只宜浸油不可食如無梅汁不能久留亦有用梅塩滷醃臨用洗去塩味者

桂花同

蜜餞玫瑰桂花朶　晾干去蒂浸蜜整朶裝盆錘燜去汁用渣入洋糖印小餅

玫瑰捲酥　玫瑰膏加洋糖脂油丁色油麪作捲脂油煠酥

玫瑰粉餃　玫瑰膏和豆粉做餃色脂油洋糖麪餃同

玫瑰糕　玫瑰膏揉糯米粉色脂油洋糕蒸

玫瑰醬　玫瑰瓣入洋糖消餞　又甜醬煠入玫瑰片蘸用

又花片入缸以之醬物亦佳

玫瑰酒

桂花餅　取纔放桂花摘去汁入糖搗爛印餅

桂花糕　取花洒甘草水和米舂粉作糕　又桂花拌洋糖糯米粉印糕蒸

桂花糖　洋糖十斤先煮摘水不散下粉漿二斤（粉漿即麥麩節所餘之水澄下白粉是也）再煮龍眼肉樣下桂花消（玫瑰消亦可）再煮傾起候冷桿搭攤開整領剪塊要煮明糖候煮硬些取起上下用芝蔴鋪壓以麪桿攤開（按西瓜糕及桂花糖均可飴糖）

薔薇

薔薇膏　薔薇俟清晨初放時採来不拘多少去心蒂及瓣頭有白處摘净花鋪於礶底用洋糖盖之扎緊明日復取花如法製之候花过時罐内糖花不時翻轉至花略爛将花坐于微火上煮片時加洋糖和匀扎緊候用

菊花

八九月有霜後漸干而不落　杭州城頭所產紫背單瓣者曰茶菊貢物也不可多得

藏菊　鮮冬瓜切去蓋藏菊朶于瓤内仍蓋好放稻草中煨之

煠菊苗　春夏取全菊旺苗嫩頭湯焯取起將甘草水和山藥粉拖苗油煠

餞菊　採茶菊瓣用熬過洋糖餞

菊花餅　茶菊取花瓣搗爛擠干洋糖拌勻再搗印餅

菊花荷藥圓眼南棗皆可蒸露

菊花嫩葉拖粉油煠

梔子花

梔子花一名薝蔔　採花淨洗水漂去腥用麪粉或糖鹽作糊拖過油煠　又取半開花礬水焯去入細葱絲大小茴香花椒紅麴黃米飯研爛同鹽拌勻醃壓半日用

又礬水焯過蜜餞其味亦美

玉蘭瓣芍藥瓣茉莉葉荷葉花瓣蓮鬚菊葉新花椒葉俱可拖麪粉油煠

藤花

藤花　採花洗淨鹽湯洒拌入甑蒸熟曬干作餡食美甚葷用亦可

又採花煠熟水浸洗淨油鹽拌微煠曬干用尤佳

松花　蒼耳

松花蕋　揀去赤皮取嫩白者熟蜜漬食甚香脆

蒼耳　採嫩苗葉煠熟換水浸去苦味淘淨油塩拌其子炒微黃搗去皮磨粉作燒餅或蒸用　取子熬油可点灯

紅花子

紅花子　揀子淘去浮者白内搗碎入湯泡汁更搗更煎鍋沸入醋点住絹挹之似肥肉素食更美

花露

茉莉花蒸露氣極臭珍珠蘭根有毒蒸花露者忌之他如梅蘭桂菊蓮玫瑰薔薇之類並南枣圓眼皆可蒸露